Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia p–ISSN: 2541-0849 e-ISSN: 2548-1398

Vol. 7, No. 09, September 2022

**POTENSI WISATA KULINER HALAL DI KEBAYORAN BARU DALAM MENINGKATKAN PENGEMBANGAN PARIWISATA DI JAKARTA**

**Ardi Mularsari1\*, Mudhi’ah Zuhdiyyah Djandri2**

1\*,2 Program Studi Pariwisata, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Nasional, Indonesia

Email: \*ardimularsari@ymail.com

**Abstrak**

Wisata kuliner halal adalah salah satu jenis potensi wisata yang mengutamakan kehalalan dalam setiap kuliner yang ada pada suatu daerah wisata. Salah satu tempat yang memiliki wisata kuliner halal yang beragam adalah Kebayoran Baru, yaitu salah satu kecamatan yang berlokasi di Jakarta Selatan. Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui potensi wisata kuliner halal yang dimiliki Kebayoran Baru dan peran wisata kuliner halal dalam pengembangan pariwisata di Jakarta. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan menggunakan analisis SOAR dan SWOT. Metode pengumpulan data yang dilakukan ialah dengan cara observasi, wawancara, kuesioner, studi dokumen, dan studi literatur. Objek penelitian dalam penelitian ini adalah kuliner halal yang ada di wilayah Kebayoran Baru, Jakarta Selatan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa wisata kuliner halal di Kebayoran Baru memiliki potensi dalam pengembangan Pariwisata di Jakarta. Pemerintah dan penyedia kuliner Kebayoran Baru turut bekerja sama dalam upaya untuk melakukan pengembangan wisata kuliner halal di sana. Hal ini dapat dilihat dari keberagaman menu kuliner halal yang selalu berinovasi, harga yang lebih terjangkau, dan lokasi yang berada di pusat Kota Jakarta Selatan membuat kuliner halal dapat membantu pengembangan pariwisata di Jakarta.

**Kata Kunci:** Kebayoran Baru, Wisata Kuliner Halal, Potensi Wisata, Pengembangan Pariwisata

**Abstract**

*Halal culinary tourism is one type of tourism potential that prioritizes halal in every culinary in a tourist area. One of the places with a variety of halal culinary tourism is Kebayoran Baru, one of the sub-districts in South Jakarta. This study aims to determine the potential of halal culinary tourism owned by Kebayoran Baru and the role of halal culinary tourism in tourism development in Jakarta. This research used a descriptive qualitative method using SOAR and SWOT analysis. The data collection method is carried out by; observation, interviews, questionnaires, document studies, and literature studies. The object of this research is halal cuisine in the Kebayoran Baru area, South Jakarta. This research shows that halal culinary tourism in Kebayoran Baru has the potential to develop tourism in Jakarta. The government and culinary providers of Kebayoran Baru are also working together to create halal culinary tourism there. We can see from the diversity of halal culinary menus that are constantly innovating, have affordable prices, and location in the center of south Jakarta make halal culinary in Kebayoran Baru can help the development of tourism in Jakarta.*

***Keywords*:** Kebayoran Baru, *Halal Culinary Tourism, Tourism Potential, Tourism Development*

# **Pendahuluan**

Industri pariwisata di Indonesia merupakan bagian yang perlu ditingkatkan, mengingat bahwa pariwisata memegang peranan penting dalam upaya memajukan ekonomi negara Indonesia. Sebagai sektor yang sedang berkembang, industri pariwisata memiliki potensi untuk memajukan pertumbuhan dalam berbagai sektor ekonomi nasional. Di Indonesia pariwisata juga merupakan sektor yang mudah berkembang, baik pemerintah maupun masyarakat mengharapkan sektor ini untuk menjadi penghasil devisa negara nomor satu. (Araujo, 2016)

Melihat kondisi ini, pemerintah harus melakukan perancangan dan peningkatan yang dapat direncanakan untuk meneliti potensi yang ada pada seluruh objek – objek wisata serta mengatur model pengembangan wisatanya (Fauziah, 2019)

Pada tahun 2021 jumlah kunjungan wisatawan ke Indonesia mengalami penurunan lebih banyak dengan periode tahun 2020 (BAPPENAS). Akan tetapi, pada tahun 2022 jumlah kunjungan wisatawan ke Indonesia mengalami peningkatan sebanyak 23,9% dibandingkan pada periode 2021. Dengan begitu jumlah kunjungan tersebut merupakan pendapatan tertinggi dalam beberapa tahun terakhir. Sektor pariwisata di Indonesia pastinya memiliki berbagai objek destinasi yang mudah dikembangkan, contohnya; wisata sejarah, wisata bahari, wisata alam, wisata budaya, wisata Pendidikan, serta wisata kuliner. (Monika, 2017)

Potensi wisata yang dianggap menarik untuk dikembangkan oleh pemerintah Indonesia saat ini ialah wisata kuliner halal. Jenis wisata ini mempunyai keanekaragaman potensi yang bisa dikembangkan dan dijadikan pesona bagi wisatawan untuk berkunjung ke daerah – daerah di Indonesia (fajri Kurniawan, 2019)**.** Tren wisata kuliner memiliki peningkatan yang kuat seperti pada gambar di atas. Pada kuartal ke–4 2022, kinerja industri wisata kuliner per triwulan (*q on q*) mengalami pertambahan sebanyak 7,8%. Sedangkan untuk kinerja tahunan sektor industri kuliner juga memiliki pertumbuhan yang positif pada periode sampai kuartal empat 2022. Kinerja pertumbuhan positif inilah yang membuat kinerja tahun 2021 juga mengalami peningkatan yang positif. Meskipun pada tahun 2020 kinerja terhadap wisata kuliner mengalami penurunan yang cukup besar akibat diberlakukannya kebijakan pembatasan kegiatan untuk menangkal menyebarnya *Covid-19*. (Saptaningtyas et al., 2021)

Prinsip Halal ialah komponen dari keyakinan dan prilaku dari para wisatawan muslim yang mana mengaitkan seluruh aspek ke dalam aktivitas Islam. Pada prilaku tersebut, wisatawan yang merupakan konsumen muslim harus bisa memilah selama proses berbelanja serta menentukan produk yang akan dibeli ialah produk halal dan sesuai aturan yang ada pada agama Islam (Ubaidi et al., 2018)

Keberadaan *halal tourism* atau wisata halalmembuat karakter baru terhadap pengembangan industri halal di Indonesia, serta terjadinya pertambahan ketertarikan akan wisata halal (*halal tourism*) yang mana pemahaman akan produk halal inilah yang mejadikan pertumbuhan industri halal meningkat. (Rahman et al., 2020). “*The world halal travel summit & exhibition 2015*” memilih Indonesia sebagai destinasi perjalanan *world halal travel family friendly* dan *world best halal tourism destination*. Pada 2016, Aceh juga menjuarai tiga jenjang dalam Anugrah Pariwisata Halal Terbaik tingkat nasional, yaitu kategori Bandara Ramah Wisatawan Muslim Terbaik, Destinasi Budaya Ramah Wisatawan Muslim Terbaik, dan Daya Tarik Wisata Terbaik. (Yusuf et al., 2021)

Rekreasi kuliner halal merupakan salah satu pilihan yang dapat menopang potensi pariwisata di Indonesia baik itu wisata bahari, wisata alam, wisata sejarah maupun wisata budaya. Pariwisata kuliner merupakan elemen yang tergabung dalam beragam jenis pariwisata yang tersedia di Indonesia, sebab para pengunjung menganggap bahwa tidak lengkap pada saat wisatawan datang ke suatu daerah tidak menikmati kuliner asal yang ada di daerah tersebut (Elmi et al., 2020)

Rekreasi kuliner halal adalah salah satu dari berbagai macam wisata yang saat ini membentuk semacam ikon baru di dalam dunia pariwisata. Rekreasi kuliner halal ialah wisata yang tergerak karena keinginannya untuk melakukan rekreasi ke tempat-tempat yang mengutamakan akan pengolahan makanan halal, restoran halal, festival yang dibuat untuk kuliner halal, ataupun tempat lainnya dengan maksud untuk mencoba makanan halal yang ada di sana (Kristiana et al., 2018)

Pada saat ini, wisata kuliner halal lebih cenderung pada berburu makanan khas modern, yang mana fasilitas dan penyajian yang diberikan menjadikan hal yang penting pada penilaian tempat tersebut. Oleh karena itu, restoran atau tempat makan saat ini banyak yang memiliki latar tema yang beragam dan memiliki ciri khas masing-masing di setiap tempatnya. Pengunjung pun tidak hanya terdiri dari wisatawan domestik, tetapi juga melibatkan pengunjung dari mancanegara untuk datang menikmati kuliner serta juga untuk mendapatkan pengetahuan lebih dari makanan khas daerah itu. Salah satu kota yang sering dijadikan tempat untuk berkunjung dan berburu wisata kuliner halal di Indonesia ialah Kota Jakarta. (Saputra et al., 2019)

Jakarta merupakan kota yang berpotensial terhadap perkembangan pengunjung dan juga menaikkan ikon destinasi Jakarta sebagai daerah yang ditekankan untuk wisata kuliner halal, Jakarta memiliki peran penting sebagai ibu kota dan pusat industri di Indonesia (Bhudiharty et al., 2019)

Pada umumnya, para wisatawan di Jakarta berkunjung ke kawasan wisata yang lebih memperlihatkan objek-objek wisatanya. Itulah mengapa Jakarta memiliki tempat wisata yang terkenal akan keindahan seni dan modernisasinya. Selain itu, banyak juga para wisatawan yang tertarik untuk melakukan wisata kuliner halal di Jakarta baik di pagi, siang, dan malam hari. Begitu banyak tempat di Jakarta yang sering dikunjungi oleh wisatawan untuk berwisata kuliner halal, salah satu tempatnya ialah Kebayoran Baru. Kebayoran Baru terletak di Jakarta Selatan dan merupakan salah satu kecamatan di wilayah tersebut. Dimana Kebayoran Baru merupakan wilayah perbelanjaan dan perkantoran. (Setiadi et al., 2020a)

Kawasan Kebayoran Baru yang terletak di wilayah Jakarta Selatan ini ialah salah satu bagian Jakarta yang menghadapi proses pertumbuhan yang sangat cepat. Kawasan ini memiliki kestabilan aktivitas yang tingga dari hari senin sampai hari minggu. Dengan pengunjung yang datang berasal dari karyawan, pedagang, anak sekolah, dan masyarakat umum lainnya. Maka dari itu, hingga saat ini banyak para pengusaha berlomba-lomba untuk membuka kuliner di daerah ini. Berawal dari pedagang kaki lima hingga menyebar ke restoran menengah atas. (Setiadi et al., 2020b)

Wisata kuliner di Kebayoran Baru dianggap memiliki perkembangan yang pesat setiap tahun. Dapat dilihat dari beberapa fakta yang telah peniliti sampaikan di atas. Akan tetapi, Dinas Pariwisata Jakarta Selatan masih belum memaksimalkan perkembangan yang terjadi dengan optimal terkait pariwisata khususnya wisata kuliner yang saat ini menjadi salah satu alasan para pengunjung berkunjung. Dengan begitu, peneliti akan menyelesaikan penelitian lebih lanjut dengan menelusuri lebih dalam potensi wisata kuliner halal di Kebayoran baru sebagai salah satu aspek industri yang dapat meningkatkan perkembangan pariwisata di Jakarta.

Dalam penelitian ini, identifikasi masalah melibatkan analisis Operating Capacity, Operating Cash Flow, Sales Growth, dan Financial Distress menggunakan Metode Springate pada Perusahaan Pertambangan Batu Bara yang terdaftar di Bursa Efek Indonesia (BEI) selama periode 2018-2022. Tujuan penelitian ini adalah memperoleh data empirik tentang pengaruh variabel tersebut terhadap Financial Distress. Hasilnya diharapkan memberikan manfaat teoritis dan praktis. Secara teoritis, penelitian ini akan memberikan pemahaman yang lebih baik tentang pengaruh variabel tersebut secara parsial dan simultan. Secara praktis, penelitian ini bermanfaat bagi penulis dalam meningkatkan pemahaman dan analisis, perusahaan dapat menggunakan hasilnya sebagai informasi tambahan untuk menjaga kondisi keuangan, dan bagi peneliti selanjutnya sebagai acuan dan referensi dalam penelitian lebih lanjut mengenai hubungan antara variabel-operating di industri pertambangan batu bara..

**Metode Penelitian**

Penelitian ini difokuskan pada Kawasan Kebayoran Baru di Jakarta dengan pendekatan kualitatif. Tujuannya adalah mengidentifikasi potensi dan menjelaskan tentang wisata kuliner halal di Kebayoran Baru, dilanjutkan dengan analisis SOAR dan SWOT untuk mengidentifikasi peluang di masa depan. Metode deskriptif digunakan untuk menganalisis data yang dikumpulkan tanpa membuat kesimpulan terlalu prematur. Penelitian ini tidak hanya mengandalkan observasi dan wawancara, tetapi juga mengumpulkan data dari berbagai sumber seperti dokumen, buku, dan publikasi teks. Langkah-langkah penelitian terinci dalam rencana tahapan, mulai dari perencanaan hingga penyusunan laporan tugas akhir. Dalam pengumpulan data, peneliti menggunakan berbagai teknik, termasuk studi pustaka, wawancara, observasi, dan kuesioner. Populasi dan sampel ditentukan dengan metode purposive sample, dan teknik analisis data melibatkan proses memilah, mengatur, dan mengorganisir data, dengan menggunakan analisis deskriptif dan pendekatan metode SOAR dan SWOT. Penelitian ini diharapkan memberikan gambaran yang komprehensif tentang potensi wisata kuliner halal di Kebayoran Baru, dengan manfaat praktis bagi penulis, perusahaan, dan peneliti selanjutnya.

**Hasil dan Pembahasan**

## **Daya Tarik Wisata Kuliner Halal di Kebayoran Baru**

Wisata kuliner merupakan hasil dari kegiatan memasak yang dapat berupa makan berat, camilan, ataupun minuman. Karena setiap daerah pastinya memiliki beragam kuliner dengan ciri khasnya tersendiri (Susilowati, 2021). Kebayoran baru merupakan salah satu kecamatan di Jakarta Selatan yang dikenal karena wisata kuliner yang menarik perhatian, di antara aspek-aspek lainnya. Wisata kuliner halal dipilih para wisatawan yang berkunjung ke Kebayoran Baru untuk dapat menikmati makanan dari berbagai negara tanpa takut khawatir akan kehalalan yang diberikan. Sama halnya dengan kota-kota lain, Kebayoran memiliki beraneka ragam jenis makanan, mulai dari makanan tradisional khas Jakarta hingga makanan modern yang berasal dari dalam dan luar Indonesia.

Daya tarik wisata kuliner halal Kebayoran Baru ialah rasa makanan yang diberikan tidak berubah dengan makanan aslinya walaupun terdapat perubahan bahan pada proses pemasakannya. Berbagai jenis makanan baik tradisional maupun modern disajikan dengan sangat menyesuaikan lidah para wisatawan yang berkunjung. Banyaknya variasi makanan yang dijajahkan membuat para wisatawan sering datang Kembali hanya untuk menikmati makanan yang ada di sana.

Kuliner tradisional atau kuliner lokal merupakan kuliner yang memiliki ciri khas dari suatu daerahnya. Seperti halnya di Kebayoran Baru yang memiliki banyak kuliner lokal atau kuliner tradisional mulai dari kuliner khas Jakarta sampai kuliner khas luar Jakarta. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, Kebayoran Baru memiliki dua jenis kuliner yaitu kuliner lokal dan kuliner modern.

## **Upaya pemerintah dalam mengembangkan wisata kuliner di Kebayoran Baru**

Selain itu, dukungan dan peran pemerintah Jakarta, terutama di wilayah Kebayoran Baru, juga sangat berkontribusi dalam kemajuan sektor kuliner pariwisata di Jakarta. Yaitu dengan memberikan edukasi pada para pelaku wisata kuliner halal dan juga memberikan panduan kepada mereka. Tujuan dari ini ialah supaya sektor wisata kuliner halal di Jakarta, terutama di Kebayoran Baru, dapat menyesuaikan diri terhadap perubahan zaman dan meningkatkan kualitas layanan untuk menarik minat lebih banyak wisatawan. (wawancara dengan Pak Benni Sasana Karnajaya, Salah satu karyawan Suku Dinas Pariwisata Jakarta Selatan, Tanggal 8 Juli 2023).

Pemerintah Kebayoran Baru juga selalu melakukan pengevaluasian dan peninjauan kehalalan kepada semua pelaku pariwisata dengan cara mengadakan kegiatan sertifikasi ulang kehalalan yang ada pada restoran/rumah makan di sana setiap 1-2 tahun sekali. Pengevaluasian kehalalan ini dilakukan karena pada pelaku wisata kuliner tentunya akan mengalami perubahan pada bahan makanannya. Dengan adanya pengevaluasin ini diharapkan akan terjaganya kehalalan suatu produk serta dapat lebih bersaing dengan produk non halal dan juga dapat memudahkan para wisatawan halal untuk membeli produk yang dijual. (wawancara dengan Pak Benni Sasana Karnajaya, Salah satu karyawan Suku Dinas Pariwisata Jakarta Selatan, Tanggal 8 Juli 2023).

Pemerintah Kebayoran Baru juga melaksanakan pengaturan area-tempat wisata kuliner dengan tujuan meningkatkan daya tarik bagi pengunjung agar tertarik untuk mengunjungi Kebayoran Baru. Dengan pelaksanaan pengaturan ini, diharapkan jumlah kunjungan wisatawan dapat mengalami peningkatan. Tindakan pengaturan yang dilakukan oleh pemerintah dapat dilihat seperti pengaturan dalam sektor wisata kuliner halal di kawasan blok a, blok b, blok d, blok m, dan blok n. (observasi, tanggal 18 Juli 2023)

Promosi juga salah satu aktivitas yang sangat penting dilaksanakan untuk meningkatkan pengembangan pariwisata kuliner halal di daerah Kebayoran Baru. Pemerintah Kebayoran Baru telah mengimplementasikan berbagai strategi promosi melalui berbagai media, seperti; situs web, pamflet, serta acara-acara khusus dalam rangka memajukan pariwisata kuliner halal. (wawancara dengan Pak Benni Sasana Karnajaya, Salah satu karyawan Suku Dinas Pariwisata Jakarta Selatan, Tanggal 8 Juli 2023).

## **Peran Wisata Kuliner Halal di Kebayoran Baru dalam pengembangan Pariwisata di Jakarta**

Wisata kuliner merupakan salah satu jenis dalam pariwisata yang berperan penting bagi industri pariwisata di Indonesia. Di mana wisata kuliner halal dapat menjadi salah satu peran penting dalam pengembangan pariwisata dengan mayoritas wisatawan domestik di Indonesia beragama Islam.

Daerah wajib memiliki objek wisata yang lebih dari satu untuk bisa ditetapkannya daerah tersebut sebagai daerah yang industri pariwisatanya berkembang. Di Kebayoran memiliki beberapa objek wisata seperti; wisata belanja, wisata buatan, wisata Sejarah, dan wisata kuliner. Di Kebayoran baru wisata kuliner halal adalah salah satu wisata di Jakarta yang memiliki banyak ketertarikan terhadap pengunjung. Tetapi, jenis wisata kuliner halal di sini harus lebih dilakukannya pembetulan, pengembangan, pemanfataan, dan pelestarian. Maka dari itu, butuh adanya upaya terhadap proses mengembangkan, dan melestarikan pada kuliner halal di sini. Dengan begitu wisata kuliner halal di Kebayoran Baru mampu mempengaruhi pengembangan pariwisata di Jakarta.

Wisata kuliner halal di Kebayoran Baru memiliki beragam variasi yang dapat dipilih oleh para wisatawan. Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil yang telah diteliti, maka dapat diketahui potensi internal dan eksternal dari kuliner halal di Kebayoran yang kemudian akan dijadikan bahan analisis dengan menggunakan metode SOAR dan SWOT serta matriks IFE dan EFE sebagai pembobotan potensi wisata kuliner halal di Kebayoran Baru. Metode SOAR dan SWOT dipilih guna untuk mengidentifikasi potensi/kekuatan dari kuliner halal yang di Kebayoran Baru. Adapun berikut metode analisis SOAR dan SWOT dalam wisata kuliner halal di Kebayoran Baru ialah sebagai berikut.

### Analisis SOAR

Daerah wajib memiliki objek wisata yang lebih dari satu untuk bisa ditetapkannya daerah tersebut sebagai daerah yang industri pariwisatanya berkembang. Di Kebayoran memiliki beberapa objek wisata seperti; wisata belanja, wisata buatan, wisata Sejarah, dan wisata kuliner.

Potensi dalam kuliner halal di Kebayoran baru dalam penenlitian ini terdiri dari potensi internal dan potensi eksternal. Potensi internal terdiri dari kekuatan (strength) dan peluang (*opportunities*). Sedangkan, potensi eksternal terdiri dari aspirasi (*aspirations*) dan hasil (*result*).

1. Internal
2. Kekuatan (*Strength*)
3. Beragamnya kuliner halal di Kebayoran Baru yang menawarkan berbagai macam jenis kuliner halal mulai kuliner tradisional maupun kuliner modern yang memiliki sertifikasi halal ataupun proses pengolahan dan bahan yang digunakannya. Menu makanan sate merupakan menu makanan tradisional yang paling sering dicari oleh para wisatawan. Sedangkan, untuk menu modern ramen merupakan jenis makanan yang paling sering dicari di Kebayoran Baru.
4. Harga yang ditawarkan tergolong ramah dikantong untuk para pembeli. Wisatawan yang paling sering berkunjung di Kebayoran Baru diantaranya ialah remaja dan dewasa. Dengan begitu, harga merupakan salah satu strategi yang ditawarkan untuk menarik para pengunjung untuk terus datang berkunjung.
5. Lokasi yang strategi. Kebayoran Baru memiliki lokasi yang strategis di mana Kebayoran Baru terdapat di tengah kota Jakarta Selatan yang menjadikan Kebayoran Baru mendapat nilai lebih untuk dijadikan salah satu tempat untuk berkunjung.
6. Pemilik restoran yang sudah mengetahui tentang kualitas makanan yang diperlukan juga menjadikan tempat ini banyak dikunjungi pengunjung.
7. Aksesibilitas yang mudah dan terjangkau di Kebayoran baru seperti MRT ataupun TransJakarta menjadikan jarak yang ditempuh lebih cepat dan efektif.
8. Tersedianya sarana dan prasarana di sekitar kuliner dapat memudahkan pengunjung saat berkunjung ke sana.
9. Aspirasi (*Aspirations*)
10. Meningkatknya kunjungan wisatawan ke Kebayoran Baru.
11. Meningkatkan penyedia wisata kuliner halal yang dapat dinikmati oleh semua pengunjung khususnya pengunjung muslim.
12. Mengembangkan wisata kuliner halal di kebayoran Baru yang dilengkapi dengan banyak fasilitas pendukung yang lebih teratur.
13. Menjadikan wisata kuliner halal sebagai destinasi pariwisata yang mendukung industri pariwisata halal di Indonesia.
14. Memiliki kesadaran akan kebersihan, keamanan, serta kenyamanan dalam berwisata.
15. Diperhatikannya pengelolaan serta pengembangan dari pemerintah DKI Jakarta Selatan.
16. Eksternal
17. Peluang (*Opportunities*)
18. Banyaknya wisatawan domestik maupun mancanegara yang berkunjung dan menginap di Kebayoran Baru membuat pemerintah dan para penyedia kuliner tertarik untuk membangun kuliner di Kebayoran Baru.
19. Adanya teknologi yang semakin berkembang membuat kuliner halal di Kebayoran Baru semakin terkenal di semua kalangan pengguna media sosial.
20. Letaknya yang berada di tengah Jakarta Selatan mendapatkan Kebayoran Baru sebagai lokasi yang strategis untuk membuat kuliner–kuliner halal di sana untuk dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun wisatwan mancanegara.
21. Didukungnya kawasan kuliner dari pemerintah DKI Jakarta Selatan sangat berpengaruh dalam pengelolaan Kawasan kuliner di sana. Selain itu, pemerintah DKI Jakarta Selatan juga turut bekerja sama dengan penyedia kuliner dalam upaya mengambangkan pariwisata khususnya wisata kuliner dan wisata banyak minat di sana.
22. Hasil (*Results*)
23. Berkembangnya wisata kuliner halal melalui promosi di media sosial secara menyeluruh.
24. Meningkatnya jumlah penjualan serta pendapatan perekonomian di masyarakat sekitar.
25. Memiliki sarana dan prasarana yang menunjang kegiatan Pariwisata secara menyeluruh di Kebayoran Baru.
26. Melakukan koordinasi dan peraturan kepada pemilik wisata kuliner, pemerintah, maupun bersinergi dengan masyarakat lokal.
27. Memiliki peraturan yang bersifat informatif, persuasif, dan mengikat.
28. Memiliki perencanaan pengembangan wisata kuliner halal yang dapat ditawarkan kepada investor, baik untuk pemerintah ataupun kepada masyarakat setempat.

**Tabel 1**

**Hasil Kuadran Matriks IFE dan EFE SOAR**

|  |
| --- |
| **SKOR EFE (3,179)** |
| Skor IFE (3,1333) |   | **Kuat (3-4)** | **sedang (2-2,99)** | **lemah (1-1,99)** |
| TINGGI (3-4) | I | II | III |
| SEDANG (2-2,99) | IV | VIII | VI |
| LEMAH (1-1,99) | VII | VIII | IX |

Sumber: Data diolah peneliti, 2023

Berdasarkan analisis SOAR menggunakan matriks IFE dan EFE di atas, didapatkan jumlah skor 3-4 atau kuadran I yang menunjukan bahwa potensi wisata kuliner halal di Kebayoran Baru sangat berpotensi untuk dikembangkan. Selanjutnya, akan dirumuskan hasil yang terukur sebagai hasil alternatif strategi, yaitu:

1. Strategi SA (*Strength – Aspiration*)

Strategi SA berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap pengembangan wisata kuliner di Kebayoran Baru dapat dilakukan berupa: membuat *event* atau festival lebih sering tentang keanekaragaman kuliner halal di dalam maupun luar negeri, mengoptimalkan potensi wisata kuliner yang ada di Kebayoran Baru khususnya pada kuliner halal di berbagai wilayah di Kebayoran Baru, dan pemerintah turut mengembangkan kuliner halal di Kebayoran Baru serta bekerja sama dengan *stakeholder* maupun penyedia kuliner yang ada di sana.

1. Strategi SR *(Strength – Result)*

Strategi SR berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap pengembangan wisata kuliner di Kebayoran Baru yang dapat dilakukan antara lain: mengajak para penyedia makanan halal untuk aktif dalam promosi mengenai produk kuliner halal yang mereka sediakan dan memaksimalkan penggunaan sosial media sebagai sarana promosi kuliner halal di Kebayoran baru yang sedang berkembang,

1. Strategi OA *(Opportunity – Aspiration)*

Strategi OA berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap pengembangan wisata kuliner di Kebayoran Baru yang dapat dilakukan diantaranya ialah: meningkatkan pemasaran yang dilakukan secara media sosial maupun secara langsung, meningkatkan kualitas kuliner dengan *quality control* yang baik, menambahkan variasi dan meningkatkan inovasi kuliner di sana, serta memaksimalkan pemanfaatan sarana dan prasarana serta aksesibilitas di sana.

1. Strategi OR *(Opportunity – Result)*

Strategi OR berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap pengembangan wisata kuliner di Kebayoran baru yang dapat dilakukan berupa: menjaga dan meningkatkan peraturan yang telah dilaksanakan, menjalin hubungan yang baik antara penyedia kuliner dengan investor dan pemerintah yang ada, memaksimalkan program promosi dalam penggunaan sosial media dan langsung, dan selalu *update* dan mengikuti tren sesuai dengan pelayanan, penyedia makanan, serta akomodasi yang ada.

### Analisis SWOT

Selain membuat strategi pengembangan wisata kuliner halal di Kebayoran Baru menggunakan analisis SOAR, peneliti juga membuat strategi pengembangan wisata kuliner halal di Kebayoran baru menggunakan analisis SWOT. Wisata kuliner halal di Kebayoran Baru pastinya juga memiliki kekurangan yang dimiliki dan ancaman yang dihadapi. Potensi wisata kuliner halal di Kebayoran Baru dalam SWOT juga memiliki empat faktor, yaitu kekuatan (*strength*), kelemahan (*weaknesses*), peluang (*opportunities*), dan ancaman (*threats*). Dengan adanya strategi ini langkah-langkah perbaikan dapat diambil guna mendatangkan wisatawan lebih banyak.

Berikut ini adalah hasil analisis SWOT wisata kuliner halal di Kebayoran Baru berdasarkan observasi yang dilakukan dan juga hasil dari wawancara yang telah didapat.

1. Internal
	1. Kekuatan (*strength*)
2. Beragamnya kuliner halal di Kebayoran Baru yang menawarkan berbagai macam jenis kuliner halal mulai kuliner tradisional maupun kuliner modern yang memiliki sertifikasi halal ataupun proses pengolahan dan bahan yang digunakannya.
3. Harga yang ditawarkan tergolong ramah dikantong untuk para pembeli.
4. Lokasi yang strategi.
5. Pemilik restoran yang sudah mengetahui tentang kualitas makanan yang diperlukan juga menjadikan tempat ini banyak dikunjungi pengunjung.
6. Aksesibilitas yang mudah dan terjangkau di Kebayoran baru seperti MRT ataupun TransJakarta menjadikan jarak yang ditempuh lebih cepat dan efektif.
7. Tersedianya sarana dan prasarana di sekitar kuliner dapat memudahkan pengunjung saat berkunjung ke sana.
	1. Kelemahan (*weakness*)
8. Kurangnya pengenalan akan produk kuliner halal kepada pengunjung
9. Kurangnya promosi kuliner halal baik secara langsung maupun melalui media sosial
10. Ada beberapa harga yang masih tergolong mahal
11. Tempat yang kurang tertata rapi
12. Kurangnya kesadaran akan kebersihan, keamanan, serta kenyamanan di sekitar tempat kuliner
13. Kemasan yang kurang menarik
14. Sarana dan prasarana yang kurang ditata secara professional untuk memberikan rasa nyaman dan aman untuk pengunjung
15. Kurangnya modal yang dimiliki pelaku wisata kuliner halal untuk mengembangkan produk kulinernya.
16. Eksternal
	1. Peluang (*opportunities*)
		1. Banyaknya wisatawan domestik maupun mancanegara yang berkunjung dan menginap di Kebayoran Baru membuat pemerintah dan para penyedia kuliner tertarik untuk membangun kuliner di Kebayoran Baru.
		2. Adanya teknologi yang semakin berkembang membuat kuliner halal di Kebayoran Baru semakin terkenal di semua kalangan pengguna media sosial.
		3. Letaknya yang berada di tengah Jakarta Selatan mendapatkan Kebayoran Baru sebagai lokasi yang strategis.
		4. Didukungnya kawasan kuliner dari pemerintah DKI Jakarta Selatan sangat berpengaruh dalam pengelolaan Kawasan kuliner di sana.
	2. Ancaman (*threats*)
		1. Daya tarik wisata kuliner halal yang belum begitu mendominasi dibandingkan kuliner non halal.
		2. Banyaknya persaingan antar penyedia kuliner
		3. Terlalu mengikuti tren yang membuat kuliner halal tradisional tergeser
		4. Banyaknya kesenjangan antar penyedia kuliner halal dan non halal

**Tabel 2**

**Tabel Matriks IFE SWOT**

|  |
| --- |
| ***Internal Factor Evaluation (IFE) Matrix*** |
| **No** | **Faktor-Faktor Internal** | **Nilai signifikan** | **Bobot** | **Rating** | **Skor** |
| Kekuatan (*Strength*) |
| 1 | Beragamnya kuliner halal di Kebayoran Baru | 9 | 0,0989 | 4 | 0,3956 |
| 2 | Harga yang terjangkau | 8 | 0,0879 | 3 | 0,2637 |
| 3 | Lokasi yang strategis | 7 | 0,0769 | 3 | 0,2308 |
| 4 | Kualitas makanan yang diberikan | 8 | 0,0879 | 3 | 0,2637 |
| 5 | Aksesibilitas yang mudah | 7 | 0,0769 | 4 | 0,3077 |
| 6 | Sarana dan prasarana yang terjangkau | 7 | 0,0769 | 3 | 0,2308 |
|  |  |  |  |  |  |
| Kelemahan (*Weaknesses*) |
| 1 | Kurangnya pengenalan produk kuliner halal kepada pengunjung | 7 | 0,0769 | 2 | 0,1538 |
| 2 | Kurangnya promosi kuliner halal melalui sosial media | 7 | 0,0769 | 2 | 0,1538 |
| 3 | Terdapat harga kuliner halal yang masih tergolong mahal | 6 | 0,0659 | 2 | 0,1319 |
| 4 | Tempat yang kurang nyaman dan bersih | 8 | 0,0879 | 1 | 0,0879 |
| 5 | Kemasan yang kurang menarik | 6 | 0,0659 | 2 | 0,1319 |
| 6 | Saranan dan prasarana yang kurang tertata secara professional | 6 | 0,0659 | 2 | 0,1319 |
| 7 | Kurangnya modal yang dimiliki penyedia kuliner halal untuk mengembangkan produk kulinernya | 5 | 0,0549 | 1 | 0,0549 |
| **Total** | **91** | **1** | **32** | **2,5385** |

Sumber: Data diolah peneliti, 2023

**Tabel 3**

**Tabel Matriks EFE SWOT**

|  |
| --- |
| ***External Factor Evaluation (EFE) Matrix*** |
| **No** | **Faktor-Faktor Eksternal** | **Nilai Signifikan** | **Bobot** | **Rating** | **Skor** |
| Peluang (*Opportunities*) |
| 1 | Banyaknya wisatawan domestik dan mancanegara yang berkunjung | 9 | 0,1452 | 4 | 0,5806 |
| 2 | Teknologi yang semakin berkembang | 9 | 0,1452 | 4 | 0,5806 |
| 3 | Letak yang strategis | 7 | 0,1129 | 3 | 0,3387 |
| 4 | Adanya dukungan dari pemerintah | 8 | 0,129 | 4 | 0,5161 |
|  |  |  |  |  |  |
| Ancaman (Threats) |
| 1 | Kuliner halal yang belum mendominasi | 8 | 0,129 | 1 | 0,129 |
| 2 | Banyaknya persaingan antar penyedia kuliner | 6 | 0,0968 | 2 | 0,1935 |
| 3 | Terlalu mengikuti tren membuat kuliner tradisional tergeser | 8 | 0,129 | 2 | 0,2581 |
| 4 | Adanya kesenjangan antara kuliner halal dan kuliner non halal | 7 | 0,1129 | 1 | 0,1129 |
| **Total** | **62** | **1** | **21** | **2,7097** |

Sumber: Data diolah peneliti, 2023

**Tabel 4**

**Hasil Kuadran Matriks IFE dan EFE SWOT**

|  |
| --- |
| SKOR EFE (2,7097) |
| Skor IFE (2,5385) |   | Kuat (3-4) | sedang (2-2,99) | lemah (1-1,99) |
| TINGGI (3-4) | I | II | III |
| SEDANG (2-2,99) | IV | V | VI |
| LEMAH (1-1,99) | VII | VIII | IX |

Sumber: Data diolah peneliti, 2023

Berdasarkan analisis SWOT menggunakan matriks IFE dan EFE di atas, didapatkan jumlah skor 2-2,99 atau kuadran V yang menunjukan bahwa potensi wisata kuliner halal di Kebayoran Baru berpotensi untuk pengembangan pariwisata di Jakarta, akan tetapi perlu dilakukan adanya peningkatan dan dikembangan lagi. Selanjutnya, akan dirumuskan hasil yang terukur sebagai hasil alternatif strategi, yaitu:

1. Strategi S-O (*Strength – Opportunities*)

Strategi SO berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap pengembangan wisata kuliner di Kebayoran Baru dapat dilakukan berupa: membuat penambahan kawasan khusus kuliner halal, meningkatkan dan mengembangkan promosi melalui sosial media, pemerintah dan penyedia kuliner turut bekerjasama dalam memanfaatkan sarana dan prasarana yang tersedia, dan meningkatkan kualitas dari kuliner halal yang dijual.

1. Strategi W-O (*Weaknesses – Opportunities*)

Strategi WO berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap pengembangan wisata kuliner di Kebayoran Baru dapat dilakukan berupa: membuat festival atau event khusus keberagaman kuliner halal yang ada di kebayoran baru, mendorong penyedia kuliner untuk melakukan promosi akan produk-produknya, meningkatkan koordinasi terhadap fasilitas yang ada, serta mengembangkan daya tarik antara penyedia kuliner dengan investor.

1. Strategi S-T (*Strength – Threats*)

Strategi ST berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap pengembangan wisata kuliner di Kebayoran Baru dapat dilakukan berupa: memperluas adanya penataan akan kehalalan suatu kuliner di kebayoran baru, meningkatkan inovasi produk, menyediakan fasilitas untuk meningkatkan daya saing para penyedia kuliner dan memberikan kenyamanan wisatawan, dan juga menerapkan strategi harga yang sesuai dengan banyak karakter pengunjung yang datang.

1. Strategi W-T (*Weaknesses – Threats*)

Strategi WT berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap pengembangan wisata kuliner di Kebayoran Baru dapat dilakukan berupa: melakukan strategi khusus sehingga tidak berpengaruh dengan kenaikan harga baku, mengenalkan produk-produk kuliner halal lokal kepada para pengunjung di sana, dan tidak lupa untuk mendorong para penyedia kuliner untuk pengurusan standar kebersihan sehingga mampu memberikan jaminan kebersihan bagi wisatawan.

Penggunaan analisis SOAR dan SWOT dalam strategi pengembangan wisata kuliner halal di Kebayoran Baru dapat diterapkan dengan: (1) Pentingnya meningkatkan pemasaran dan promosi terhadap wisata kuliner halal di sana; (2) Mengoptimalkan potensi wisata kuliner halal di berbagai wilayah di Kebayoran Baru; (3) *Update* dalam mengikuti tren di sosial media; (4) Pemerintah turut mengembangkan kuliner halal di Kebayoran Baru serta bekerja sama dengan *stakeholder* maupun penyedia kuliner yang ada di sana.

Wisata kuliner halal di Kebayoran Baru ini memiliki dampak yang postif kepada pengunjung dan memberikan peluang terhadap pengembangan kepariwisataan di DKI Jakarta. Pengunjung, baik yang berasal dari dalam maupun luar negeri, umumnya datang ke destinasi wisata dengan tujuan menikmati berbagai atraksi wisata. Meskipun begitu, banyak dari mereka juga mengingat untuk mencicipi kelezatan kuliner setempat.

**Kesimpulan**

Kebayoran Baru, salah satu kecamatan di DKI Jakarta, menawarkan potensi dan daya tarik wisata kuliner halal yang cukup besar, terlihat dari beragamnya kuliner lokal dan modern yang tersedia. Observasi dan wawancara menunjukkan bahwa Wisata kuliner halal di Kebayoran Baru mendukung industri pariwisata Jakarta, didukung oleh faktor karakteristik seperti ragam kuliner berkualitas, harga yang terjangkau, suasana nyaman, dan lokasi strategis di pusat kota Jakarta Selatan. Analisis SOAR menghasilkan strategi seperti mengoptimalkan potensi, meningkatkan kualitas kuliner, dan memanfaatkan sosial media untuk promosi. Sementara analisis SWOT memberikan strategi seperti meningkatkan kawasan kuliner, mendorong promosi produk kuliner, menerapkan strategi harga yang sesuai, dan mendorong standar kebersihan untuk mendukung pengalaman wisatawan.

# **BIBLIOGRAFI**

Al Qubra, Z. (2017). *Persepsi Pemilik Warung Terhadap Sertifikasi Halal di Kota Parepare.* In 2017.

Anggraini, R. G. (2022, October 11). *8 Tempat Makan Murah, Enak, dan Halal di Blok M Jakarta*. Retrieved from <https://www.pegipegi.com/travel/8-tempat-makan-murah-enak-dan-halal-di-blok-m-jakarta/>

Araujo, E. B. (2016). *Pengembangan Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Di Dili, Timor Leste*. In JUMPA (Vol. 3). Retrieved from <https://pdf.zlibcdn.com/dtoken/bfd7531d53d73d1b6d9d0b96fbc84cc1/JUMPA.2016.v03.i01.p02.pdf>

Ardyansyah, F., & Nasrulloh. (2022). *Strategi Pengembangan Sumber Daya Manusia Melalui Metode Analisis SOAR pada Pariwisata Syariah di Pulau Madura.* Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam, 8(03), 3783–3792. doi: 10.29040/jiei.v8i3.6560

Bhudiharty, S., Ratnasari, K., & Waluyo, S. D. (2019). *Analisis Potensi Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kawasan Petak Sembilan Glodok, Jakarta Barat.* In Jurnal Industri Pariwisata (Vol. 1, Issue 2).

*Daftar Makanan Khas Indonesia.* (2022). In Universitas Stekom Pusat. Jawa Tengah:

DF Nur’aini, F. (2020). *Teknik Analisis SWOT* (L. Nurti, Ed.). Yogyakarta.

Elmi, I., Kurniawan, R., & Akbar, W. (2020). *Pariwisata Syariah Pengembangan Wisata Halal Dalam Mendorong Pertumbuhan Ekonomi Daerah*.

Faraby, M. E., & Rozi, F. (2021). *Potensi Kabupaten Bangkalan Menjadi Destinasi Wisata Halal.* Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam, 7(1), 67. doi: 10.29040/jiei.v7i1.1649

Fauziah, S. (2019). *Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Dan Belanja Provinsi Jawa Tengah*.

Fii, M. M. (2021). *Analisis Karakteristik Wisatawan di Bukit Khayangan Kota Sungai Penuh*.

Isdarmanto. (2016). *Dasar-Dasar Kepariwisataan dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata*. Retrieved from <https://id1lib.org/book/16694071/482b49>

Jayadi, E. K., Mahadewi, N. P., & Mananda, I. G. (2017). *Karakteristik Dan Motivasi Wisatawan Berkunjung Ke Pantai Green Bowl, Ungasan, Kuta Selatan, Bali.* Analisis Pariwisata, 17(2).

Kristiana, Y., Suryadi, M. T., & Sunarya, S. R. (2018). *Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kota Tangerang.* Jurnal Khasanah Ilmu, 9(1).

Kurnia, Muh. D. (2022). *Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bonjeruk Sebagai Objek Daya Tarik Wisata Di Desa Bonjeruk Kecamatan Jonggat Kabupaten Lombok Tengah*.

Kurniawan, fajri. (2019). *Potensi Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata Di Yogyakarta*.

Kurniawan, P., & Lismayasari. (2019). *Wisata Kuliner Halal: Suatu Tinjauan Strategis Pemasaran Digital Terhadap Peningkatan Kinerja Umkm* (Vol. 16, Issue 1).

Lestari, A. (2021). *Muslim Di Kabupaten Toraja Utara (Studi Kasus Pada Mentirotiku Resort)*.

Makmur, S. M. (2019). *Pengembangan Industri Rumah Tangga Sektor Kuliner Melalui Penerapan E-Business Di Kelurahan Tidung Kecamatan Rappocini Kota Makassarmakmur*.

Mashuri, & Nurjannah, D. (2020). *Analisis SWOT Sebagai Strategi Meningkatkan Daya Saing (Studi Pada PT. Bank Riau Kepri Unit Usaha Syariah Pekanbaru).* JPS (Jurnal Perbankan Syariah), 1(1), 97–112. doi: 10.46367/jps.v1i1.205

Maulana, N., & Hutagalung, J. M. P. (2020). *Strategi Pengendalian Dampak Sosial dan Ekonomi Pembangunan Pusat Perbelanjaan Modern: Studi Kasus di Kawasan Blok M Jakarta*. 02(03).

Monika, L. (2017). *Pariwisata Syariah Melalui Wisata Kuliner Halal untuk Pengembangan UMKM di Surabaya*.

Mularsari, A. (2022). *Potensi Wisata Kuliner Dan Motivasi Wisatawan Di Kota Depok Jawa Barat Tahun 2019*.

Nugraha, R. N., & Virgiawan, F. (2022). *Pengembangan Daya Tarik Wisata Di Objek Wisata Telaga Arwana Cibubur*. 3(6).

Pariwisata, J. D., Prayogo, D., & Suryawan, I. B. (2018). *Dampak Fenomena Wisata Kuliner Terhadap Kunjungan Wisatawan di Kota Malang, Jawa Timur*. *5*.

Primarasa. (n.d.). *Sate, Kuliner Asli Indonesia Yang Go International*. Retrieved from Sate, Kuliner Asli Indonesia Yang Go International

Pujilestari, S., Restu Amelia, J., & Romadhan, M. F. (2018). *Potensi Wisata Gastronomi Halal Di Wilayah Pecinan, Petak 9, Glodok Jakarta.* In Jurnal Industri Pariwisata (Vol. 1, Issue 2).

Pulumodoyo, A. P. S. (2017). *Potensi Restoran Halal dalam Upaya Mendukung Wisata Halal di Kota Gorontalo* [D3]. Universitas Negeri Gorontalo.

Rahman, M., Moghavvemi, S., Thirumoorthi, T., & Rahman, M. K. (2020). *The impact of tourists’ perceptions on halal tourism destination: a structural model analysis.* Tourism Review, 75(3), 575–594. doi: 10.1108/TR-05-2019-0182

Rayel, R. A. (2018, April 10). *Sejarah KEBAYORAN BARU Jakarta Selatan dalam Sudut Pandang Pelakunya*.

Revida, E., Gaspersz, S., Uktolseja, L., Nasrullah, Warella, S. Y., Nurmiati, Alwi, Moh. H., Simarmata, H., Manurung, T., & Purba, R. A. (2020). *Pengantar Pariwisata* (J. Simarmata, Ed.).

Riano, M. S., Ningsih, C., & Abdilah, H. T. (2021). *Pengembangan Potensi Wisata Gastronomi Halal Di Kabupaten Cianjur.* Jurnal Gastronomi Indonesia, 9(1), 45–57. doi: 10.52352/jgi.v9i1.483

Rohmitriasih, M. (2022, June 16). *Sejarah Fried Chicken, Makanan Kesukaan Semua Kalangan.* Fimela.com.

Salamah, N., Guntarti, A., & Universitas Ahmad Dahlan, S. (2022). *Pemberdayaan UMKM melalui pelatihan dan pendampingan sertifikasi halal produk*.

Salim, M. A., & Siswanto, Agus. B. (2019). *Analisis SWOT Dengan Metode Kuesioner* (D. M. Wijayanti, Ed.; 1st ed.). Semarang: CV. Pilar Nusantara.

Saptaningtyas, R. S., Handayani, T., & Ketut Ayu Intan Putri Mentari Indriani, N. (2021). *Kajian Potensi Wisata Kuliner Pantai Ampenan*. *1*(1). Retrieved from http://sade.unram.ac.id/index.php/sade/article/view/6

Saputra, A., Mulyawan, B., & Sutrisno, T. (2019). *Rekomendasi Lokasi Wisata Kuliner Di Jakarta Menggunakan Metode K-Means Clustering Dan Simple Additive Weighting*. doi: http://dx.doi.org/10.24912/jiksi.v7i1.5773

Sari, Y. M. (2021, May 17). *5 Kuliner Malam Kebayoran Baru yang Hits, ada Sate Hingga Nasi Goreng Enak!* Detikfood. Retrieved from https://food.detik.com/info-kuliner/d-5584018/5-kuliner-malam-kebayoran-baru-yang-hits-ada-sate-hingga-nasi-goreng-enak

Setiadi, R., & Santoso, J. M. J. P. (2020a). *Tempat Santai Di Blok M.* Jurnal Sains, Teknologi, Urban, Perancangan, Arsitektur (Stupa), 2(2), 2433. doi: 10.24912/stupa.v2i2.8600

Setiadi, R., & Santoso, J. M. J. P. (2020b). *Tempat Santai Di Blok M*. Jurnal Sains, Teknologi, Urban, Perancangan, Arsitektur (Stupa), 2(2), 2433. doi: 10.24912/stupa.v2i2.8600

Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D* (19th ed.). ALFABETA, CV.

Sulasih. (2019). *Implementasi Matrik Efe, Matrik Ife, Matrik Swot Dan Qspm Untuk Menentukan Alternatif Strategi Guna Meningkatkan Keunggulan Kompetitif Bagi Usaha Produksi Kelompok Buruh Pembatik Di Keser Notog Patikraja Banyumas.* TAHUN, 3(1), 27.

Suryadi, S., & Pradana, B. I. (2020). *The Application of SOAR Analysis in the Development Strategy of Clothing Line Business of Parasite Cloth*.

Susilowati, T. Y. (2021). *Peranan Kuliner Tradisional Sebagai Pendukung Pariwisata di Setu Babakan.* Jurnal EDUTURISMA, 6(1).

Suwena I, & Widyatmaja, I. (2017). *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*. Retrieved from https://id1lib.org/book/6061935/170f2a

Suyandi. (2021). *Strategi Pemasaran Guna Meningkatkan Penjualan Menggunakan Metode Soar Dan Qspm (Studi Kasus: Luber Caffe Pekanbaru)*.

Ubaidi, A., & Pertiwi, S. (2018a). *Strategi Pemasaran Kuliner Halal di Kota Malang.* Jihbiz : Jurnal Ekonomi, Keuangan Dan Perbankan Syariah, 2(1), 77–92. doi: 10.33379/jihbiz.v2i1.768

Ubaidi, A., & Pertiwi, S. (2018b). *Strategi Pemasaran Kuliner Halal di Kota Malang.* Jihbiz : Jurnal Ekonomi, Keuangan Dan Perbankan Syariah, 2(1), 77–92. doi: 10.33379/jihbiz.v2i1.768

Wahidin, W., Saifullah, & ZA, T. (2015). *Metode Penelitian Kualitatif & Grounded Theory*.

Widyaningsih, P. (2022). *Analisis Soar Dalam Menentukan Strategi Pengembangan Bisnis Pada Industri Kreatif Busana Muslim Di Kota Semarang (Studi Kasus Pada Industri Kecil Kasay Hijab Indonesia)*.

Wulandari, A. (2019). *Wisata Kuliner Di Kabupaten Nganjuk (Studi Deskriptif Tentang Pendapat Pengunjung Terhadap Kuliner Nasi Becek Di Kabupaten Nganjuk).* Universitas Airlangga.

Yasir, A. (2019, September 20). *Bakso Merupakan Kuliner Nasional Indonesia*. Retrieved from https://osc.medcom.id/community/bakso-merupakan-kuliner-nasional-indonesia-210

Yasir Y, M., Inayatillah, & Isnaliana. (2021). *Wisata Halal Aceh*.

Yudian, R. A., & Demolingo, R. H. (2022). *Jurnal Manajemen Pelayanan Hotel Akademi Komunitas Manajemen Perhotelan Indonesia (Yudian, Demolingo* (Vol. 6, Issue 2).

Yusuf, M., Inayatillah, & Isnaliana. (2021). *Wisata Halal Aceh* (1st ed.). Banda Aceh: Ar-Raniry Press.

Zein, M. H. (2021). *Implementasi Program Penanganan Prasarana Dan Sarana Umum (PPSU) Di Kelurahan Melawai Kecamatan Kebayoran Baru Kota Administrasi Jakarta Selatan.* Jurnal Inovasi Penelitian, 2(7). doi: https://doi.org/10.47492/jip.v2i7.1035

|  |
| --- |
| **Copyright holder:**Ardi Mularsari, Mudhi’ah Zuhdiyyah Djandri (2022) |
| **First publication right:**[Syntax Literate](http://jurnal.syntaxliterate.co.id/index.php/syntax-literate/article/view/2701): Jurnal Ilmiah Indonesia |
| **This article is licensed under:** |